

KEUFTES AUX OIGNONS NOUVEAUX

- 500 g de viande hachée très fine (bœuf, agneau)
- 1 gousse d'ail,
- 1 œuf,
- 1 tranche de pain de mie,
- 1 bouquet de persil,
- sel,
- poivre,
- cannelle,
- cumin,
- raz el hanout,
- oignons nouveaux,
- huile végétale.

Placer le pain de mie dans du lait.

Hacher le persil.

Presser l'ail.

Mélanger dans un saladier la viande, l'œuf, la mie de pain pressée, le persil et l'ail.

Ajouter le sel, le poivre, la cannelle, le cumin, le raz el hanout.

Malaxer longuement.

Façonner des boulettes de la taille d'un petit abricot, en s'humidifiant les mains.

Fariner légèrement les keuftés.

Emincer les oignons.

Saisir les oignons et les boulettes de viande.